



Offre Noël 2025

Du 24 novembre au 1^{er} décembre

VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX



Joyeux Noël Belles fêtes !

“Comment définir un bon vin ? Il commence et finit avec un sourire “
William Sokolin

Chers Clientes, chers clients,

je vous souhaite un Joyeux Noël et de belles fêtes de fin d'année. Je vous adresse mes vœux les plus chaleureux.

Merci d'avoir fait vibrer Vendanges tout au long de l'année,
de vos visites,
de vos curiosités,
de vos envies de découvertes.

Chaque bouteille choisie, chaque échange, chaque confiance déposée fait partie de cette aventure qui me tient tant à cœur.

Comme chaque année, l'offre de Noël est l'occasion de vous proposer des vins plus festifs avec des grandes cuvées (Bourgogne, Rhône..)

Pour chaque plat, vous trouverez comme d'habitude, des propositions à divers budgets et cette année en supplément des propositions sans alcool. (Hors offre)

Coté Suisse, des nouveautés également, avec entre autres La cave du Petit Château à Vully et la Rodeline à Fully qui proposent de nouvelles cuvées pour éblouir vos convives ... à découvrir en magasin.

Je vous souhaite un Noël lumineux, enveloppé de tendresse et de belles émotions, et que vos tables se parent de vins qui racontent des histoires — les vôtres.

Au plaisir de vous retrouver pour de nouvelles dégustations et de nouveaux voyages en bouteille.

Avec reconnaissance,

Joëlle



OFFRE DE NOËL

**Offre valable la semaine
du 24 au 30 novembre 2025**

DÉGUSTATION

(Passez juste un coup de téléphone)

**Jeudi 27 et vendredi 28 novembre
de 10h30 à 18h30
et samedi 29 novembre de 10h30 à 16h30**

**10% dès 12 bouteilles / 15% dès 18 bouteilles
POSSIBILITE de PANACHER**

**Réservez dès maintenant !
Pour les livraisons et les envois postaux,
n'hésitez pas à me contacter**

**58, avenue d'Echallens, 1004 Lausanne. 021 626 43 10 / 078 210 96 56
contact@vendangesvins.ch; www.vendangesvins.ch
Vendanges, vins & spiritueux JM Sàrl**

Blancs

	IGP CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Terres Blanches 2024 <i>55% Gros Manseng, 35% Sauvignon, 10% Ugni Blanc</i>	Frs 15.-
 	MUSCADET Sèvre-et-Maine sur lie, Domaine la Bregeonette 2024 <i>Melon de Bourgogne</i>	Frs 16.-
 	ANJOU, Le fief noir, L'échappée 2022 <i>Chenin</i>	Frs 20.-
 	CdRHÔNE, Roche-Audran, César 2023 <i>60% Grenache blanc, 24% Viognier, 8% Clairette, 8% Bourboulenc</i>	Frs 23.-
	SANCERRE, Domaine Bernard Fleuriet, Sancerre tradition, 2023 <i>Sauvignon</i>	Frs 27.-
	CROZES-HERMITAGE, Julien Pilon, On the Rhône again 2021 <i>Marsanne</i>	Frs 32.-
 	ANJOU, Le fief noir, Les Cartelles 2022 <i>Chenin</i>	Frs 35.-
	CHÂTEAUNEUF du PAPE, Domaine Usseglio, tradition 2023 <i>40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc</i>	Frs 42.-
	MONTHÉLIE, Domaine Terres de Velle, Les sous roches 2016 <i>Chardonnay</i>	Frs 42.-
	ST AUBIN 1r CRU Les Castets blancs, Thomas Morey, 2019 <i>Chardonnay</i>	Frs 57.-

Liquoreux / Demi-sec

 	CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Soleil d'automne 2024 <i>70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng</i>	Frs 16.50
 	GAILLAC, Domaine Rotier, Vendanges tardives, 2019 (50cl) <i>Loin de l'œil</i>	Frs 27.-
 	CAHORS, Château du Cèdre, Sweet Malbec 2023 <i>Malbec</i>	Frs 28.50

Rouges

	CdRHÔNE, Roche-Audran, Terre nature 2023 <i>Grenache & Syrah</i>	Frs 16.50
	IGP CÔTES de Gascogne, Chiroulet, Grande réserve 2020 <i>Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	Frs 19.80
	ANJOU, Fief noir, Somnambule 2023 <i>Cabernet franc & Grolleau</i>	Frs 19.80
	CdRHÔNE VAISON-la ROMAINE, Roche-Audran, César 2021 <i>Grenache</i>	Frs 23.-
	CAHORS, Château du Cèdre 2022, <i>90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat</i>	Frs 23.-
	VIN de FRANCE, Château du Cèdre, L'improbable 2024 <i>Malbec</i>	Frs 24.-
	MENETOU-SALON, Bernard Fleuriet, Tradition 2023 <i>Pinot noir</i>	Frs 27.-
	MONTPEYROUX, Domaine Aupilhac, Les Cocalières 2019 <i>40% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre</i>	Frs 27.-
	BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestuille, Le Secret 2018 <i>Merlot</i>	Frs 28.50
	CROZES-HERMITAGE, Julien Pilon, Buveur d'argile 2021 <i>Syrah</i>	Frs 32.-
	ANJOU, Le fief noir, Le rêveur 2022 <i>Cabernet franc, Cabernet Sauvignon</i>	Frs 32.-
	GIGONDAS, Domaine Gour de chaulé, Les jardinières 2023 <i>80% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Syrah, 5% Cinsault</i>	Frs 37.-
	CHÂTEAUNEUF-du-PAPE, Usseglio, Cuvée tradition 2023 <i>55% Grenache, 25% Syrah, 20% Mourvèdre</i>	Frs 42.-
	CAHORS, Château du Cèdre, Le Cèdre 2020 <i>Malbec</i>	Frs 45.-
	CORNAS, Domaine Lemenicier, Cornas 2017 <i>Syrah</i>	Frs 51.-
	VOLNAY, Joseph Voillot, Volnay vieilles vignes 2022 <i>Pinot noir</i>	Frs 55.-
	NUIITS Saint-Georges, François Feuillet 2019 <i>Pinot noir</i>	Frs 68.-

Bulles



VdFRANCE, Pétillant naturel, Fief Noir, Ô temps suspends ton vol 2024 Frs 23.- *Chenin*

- 2024, un millésime un peu plus frais, un profil sur la tension/ 2023 un peu plus rond. Un nez frais et fruité avec des notes de pommes fraîches et poires williams blanche et de brioche. La bouche allie rondeur et fraîcheur. La bulle est délicate et laisse s'exprimer la fraîcheur et la noblesse du chenin..

VdFRANCE, Pétillant naturel, Fief Noir, Ô temps suspends ton vol Rosé 2024 Frs 23.- *Pineau d'Aunis et Cabernet Franc*

- Surprenez vos convives avec grâce, délicatesse. Robe rose pâle. Un nez intense et franc avec des notes de poivre blanc, de pivoine et de framboise. La bouche est tendue et racée. Superbe!

Sans Alcool

Le petit bérét, Blanc de blanc, Chardonnay Frs 18.-

- Très convaincant! Des arômes de pommes fraîches et de raisins blancs, des notes pâtisseries, des fines bulles. Elaboré sous la gestion de Dominique Laporte, Meilleur sommelier ouvrier de France 2004.



La vigneronne, Peroy, Lux, Bulles rosées de Gamay 0.5% Frs 23.50

- Ce Rosé mousseux séduit par une bouche savoureuse sur des notes de fruits rouges acidulés.

SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse



Sauvignon Frs 18.-
Pinot blanc Frs 18.-
Gewurztraminer Frs 22
Merlot Frs 22.50





Champagnes Marie Copinet

CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, Extra quality, Frs 43.- **1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier**

- Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling

CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, cuvée Victoire Frs 52.- **Chardonnay**

- Issue de trois grands millésimes : un pour la structure, un pour la finesse et un pour la fraîcheur.
- Sublime de par sa robe dorée, l'effervescence est fine. Fleurs blanches, agrumes, amandes grillées, pour finir sur une minéralité qui lui apporte beaucoup d'équilibre et de gourmandise.

Cde SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans l'argile Frs 56.- **Pinot meunier**

- Riche et fruité, relief épicé et charnu, finale fondante et légère.. 94/100 James Suckling 91/100 Essi Avelan

Cde SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la craie Frs 56.- **Chardonnay**

- Pulpeux et frais, salin et iodé. Une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée juste tendue. Une minéralité crayeuse, une salinité iodée. 91/100 Wine Enthusiast 90/100 Essi Avelan

C de SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la pierre Frs 56.- **Pinot noir**

- Concentré et fruité. Expressivement fruité - les fraises et les cerises se marient à la pêche et à la poire. La finale longue et juteuse révèle un fruit délicieux quelque peu singulier. 94/100 J.Suckling 90/100 Wine Enthusiast 91/100 Essai Avelan





Les Huîtres

MUSCADET Sèvre-et-Maine sur lie, Domaine la Bregeonnette, la Bregeonnette 2024 Frs 16.- Melon de Bourgogne

- Sur les plus beaux terroirs de l'appellation.
- Joliment citronné, sa persistance saillante et saline accompagnera au mieux les pointes iodées de l'huître.
- Sans modération dès l'apéritif.



ANJOU Blanc, Le Fief noir, Les Cartelles 2022 Frs 35.- Chenin

- Elevé pour 80 % en jarres de grès, 20% en barriques.
- Un très joli vin, ample, bon équilibre, porté par le fruit, avec en appoint une petite touche beurrée et une fine salinité qui ajoute à son dynamisme et sa longueur..
- Sur des huîtres chaudes, gratinées, il répondra aux nuances délicates iodées combinées avec la touche crémeuse.



Le Saumon

IGP CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Terres Blanches 2024 Frs 15.- 55% Gros Manseng, 35% Sauvignon, 10% Ugni Blanc

- Cristallin, oscillant entre fleurs d'acacia, fruits exotiques et agrumes. Sa bouche ample et finale minérale, persistante, aux nobles amers



SANCERRE, Domaine Bernard Fleuriet, Sancerre tradition, 2024 Frs 27.- Sauvignon

- Il illustre les plus grandes expressions du Sauvignon grâce au terroir Sancerrois.
- Du gras et de la puissance, de la vivacité et du fruité, mais aussi de la fraîcheur et de la minéralité.



SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Frs 18.- Sauvignon

Arômes frais de pamplemousse et de groseille à maquereau, sa belle acidité et sa douceur résiduelle subtile. Une alternative convaincante. Pour les huîtres et le saumon

Les coquilles Saint Jacques

ANJOU Blanc, Le Fief noir, L'échappée 2022
Frs 20.- Chenin

- Nez très expressif sur des notes de brioche, d'ananas et de pierre à fusil. Rondeur et équilibre. Bouche minérale, notes de zeste d'agrumes en finale.
- Prolonge par ses touches minérales la subtilité des Saint-Jacques.



CHÂTEAUNEUF du PAPE BLANC, Domaine Usseglio,
Châteauneuf du Pape tradition 2023 Frs 42.-
40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc

- Notes de fruits jaunes mûrs, des nuances florales et en bouche l'amande, la camomille et la pêche présentent une structure parfaitement équilibrée. Belle finale saline
- J'ai rentré un tout petit peu de son Châteauneuf du Pape Pure Roussane 2024, aux notes safranées une merveille. 96/100 JSuckling (Frs 69.-)

Pour un joli poisson en sauce

CdRHÔNE, Roche-Audran, César 2023 Frs 23.-
60% Grenache blanc, 24% Viognier,
8% Clairette, 8% Bourboulenc

- Bouquet complexe, foisonnant marie les fleurs blanches à des notes minérales et épicées. Bien construit, charnu, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, souligné par un boisé gourmand aux saveurs de nougat. Très beau!



CROZES HERMITAGE BLANC, Julien Pilon, Marsanne
On the road again, 2021 Frs 32.-

- Star montante de la vallée du Rhône nord, il a travaillé avec les plus grands noms comme Cuilleron.
- Elevé sur lies fines 10 mois en barrique, 15% de bois neuf.
- Un nectar aux superbes arômes de fleurs et de fruits blancs. Une structure équilibrée et minérale qui rappelle le sol calcaire de la région.

SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse
Frs 18.- Pinot blanc

- Arômes de raisin frais, de pêche et de pomme, accompagnés de notes florales. En bouche, une belle intensité fruitée avec une acidité bien dosée, apportant une sensation légèrement onctueuse.



Foie gras



MONTHELIE, Terres de Velles, Les sous roche 2016 Frs 42.- Chardonnay

- Robe dorée, fraîcheur aromatique mêlant agrumes, fleurs blanches. Charnu, finement beurré, équilibré, salin, Une harmonie exceptionnelle parfaite avec le foie gras. Parfait reflet de son terroir bourguignon. 2016 superbe!



CÔTES de GASCOGNE, Domaine Chiroulet, Soleil d'automne 2024 Frs 16.50 Demi-sec 70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng

- Des fruits tropicaux, une finale acidulée sur les agrumes.
- Sucré/salé, dessert, salade de fruits, fromages persillés



GAILLAC, Domaine Rotier, Vendanges tardives, 2018 (50cl) Frs 26.50 Loin de l'œil

- Complexe, aux arômes de poires et de coings confits. Bien équilibré, sans aucune lourdeur. Un délice !
- En dehors d'un repas (goûter, dessert comme les tartes tatin...), ou foie gras aux raisins, aux figues, les fromages à pâte persillée.



SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Frs 18.- Gewürztraminer

- Expression du cépage fruits exotiques et pétales de rose.



Secrets de famille, Foie gras de canard entier à la Fine de Bretagne 120gr Frs 35.-

- Secrets de famille travaille avec un élevage tout près de chez eux, leur permettant de vérifier les conditions d'élevage et de gavage des canards. Il le cuisine en ajoutant de l'eau de vie à base de pomme appelée "Fine de Bretagne" ...que de gourmandise!



Crème de foie gras figue et balsamique 90gr Frs 10.- Crème de foie gras morilles 90gr Frs 10.-

- Les deux font merveille à l'apéritif. Si j'ai une préférence pour le premier en toast, le deuxième chauffé en sauce sublime une viande.



Chutney de fruits secs et balsamique blanc 90gr Frs 6.- Confit d'oignons au Porto rouge 90gr Frs 6.-

- Le chutney de fruits secs a été élaboré à base de figues, d'abricots et de raisins blonds mijotés au vinaigre balsamique blanc. à utiliser aussi sur des terrines charcutières ou des fromages de chèvres



Breizh'illettes, conserverie artisanale du Trégor

Eglefin, Nori et Yuzu 8.-

Merlu tomates séchées et ciboulette 7.80

Maquereau, Cidre et poivre vert 7.-

Rouget grondin et citronnelle 8.-

Coquilles Saint-Jacques et Langoustine 9.-



Terrines de la maison Telme en Provence

Terrine Chevreuil, champignons sauvages, foie gras, Emmanuel Renaut

Terrine de lièvre, lard fumé et genièvre, Olivier Nasti 200gr

Terrine de Cerf au Pinot noir et foie gras, Olivier Nasti 200gr

Terrine de Sanglier aux châtaignes et cèpes, Olivier Nasti 200gr Frs 19.-

Terrine de canard aux oranges confites corses, 200gr Frs 17.-



ANJOU, Fief noir, Somnambule 2023 Frs 19.80
Cabernet Franc & Grolleau



- Nez expressif et plaisant sur les fruits noirs. Souplesse et rondeur en bouche. Finale riche, intense avec des arômes de cassis et cerise noire

CdRHÔNE, Roche-Audran,
Terre nature 2023 Frs 16.50
Grenache, Syrah



- Des fruits rouges et des fruits noirs, des épices. Gourmand à souhait.



Fondue chinoise

MONTPEYROUX, Domaine Aupilhac, Les Cocalières 2019 Chf 27.-
39% Mourvèdre, 28% Carignan, 20% Syrah, 10% Grenache, 3% Cinsault

- Très joli millésime, solaire mais contrebalancée par une belle fraîcheur.
- Onctueux et charnu, révélant des notes de truffe noire, de tapenade, de chocolat, d'olive noire, d'épices et de garrigue.
- A la hauteur de sa réputation.



Sa chair ferme,
apprécie les vins
élégants et
acidulés, qui
éviteront de
rehausser la
sensation ferme
voire
asséchante de
la viande.



Qu'il soit blanc
ou rouge, la
qualité
première
exigée sera sa
capacité à
rafraichir et
détendre la
viande. Long,
persistant,
pulpeux et
rafraichissant.

La dinde de Noël



**VdFRANCE, Château du Cèdre,
L'improbable 2024 Frs 24.-
Malbec**

- Sans ajout de soufre, dans des barriques anciennes, une belle fraîcheur et beaucoup de délicatesse. 91/100 RVF
- une explosion de fruits rouges et une belle longueur



**MENETOU-SALON, Bernard
Fleuriet, Tradition 2023 Frs 27.-
Pinot noir**

- Une délicieuse infusion de fruits rouges et noirs, aux arômes de cerises, de framboises et de mûres, soyeux, épicé. Superbe!



**GIGONDAS, Gour de chaulé, Les jardinières 2023 Frs 37.-
Grenache, Syrah, Mourvèdre**

- Une merveille ! Paul ne cesse d'affoler les classements.
- "Les Jardinières 2023 offre une texture en taffetas, avec un fruit qui paraît comme suspendu et des tanins totalement enrobés : un vin pulpeux, gracieux, simplement magistral !"RVF

**VOLNAY, Joseph Voillot, Volnay vieilles vignes 2022 Frs 59.-
Pinot noir**

- Vieilles vignes, pour la plupart plantées en 1930. Un bouquet emblématique des grands terroirs de Bourgogne.
- Les arômes fruités s'expriment avec élégance: cerises noires, mûres sauvages, poivre blanc, et de subtiles nuances fumées. En bouche, la structure tannique est remarquable, offrant une verticalité impressionnante.



Bœuf Wellington

IGP CÔTES de Gascogne, Chiroulet, Grande réserve 2020 Frs 19.80
60% Merlot, 40% Tannat

- Entre un boisé légèrement toasté-épice et des senteurs franches et profondes de fruits noirs. Amplitude, étoffe en bouche.

SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Frs 22.50

Merlot Possible ! Sur les fruits noirs



demeter

CdRHÔNE Village VAISON-la ROMAINE, Roche-Audran, César 2021 Frs 23.- Grenache

- Issue de vignes presque centenaires, une bouche au fruit à la fois sensuel et onctueux et aux tanins d'une grande souplesse.

CAHORS, Château du Cèdre 2022, Frs 23.-
90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat

- Un intense bouquet de fruits noirs, de griottes, d'épices, notes fumées. Dense et suave en bouche. Tanins satinés. Magnifique!!!

BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestrille, Le Secret 2018 Frs 28.50
Merlot

- Entre des arômes torréfiés et de fruits noirs. Structuré, des tanins veloutés et un chêne bien intégré, complété par des saveurs complexes de baies noires, des notes de boîte à cigares et une finale douce et élégante.

CROZES-HERMITAGE, Julien Pilon, Buveur d'argile 2021 Frs 32.-
Syrah

- Nez complexe, séduisant: fruits noirs (cassis, mûre), violette, épices (poivre, réglisse) côté fumé. La bouche est à la fois ample et veloutée, avec une belle matière et des tanins fondus. La finale est longue et réglissée, avec une pointe de fraîcheur. Opération séduction 91/100 RVF

CORNAS, Domaine J.Lemenicier, Cornas 2017 Chf 51.-
Syrah

- Nectar envoûtant, à la robe presque noire, doté d'une grande corpulence et d'une architecture imposante. Prêt à boire.
- Une sensualité et un bouquet d'arômes corsés et denses, qui associent aux saveurs de cassis des notes de cuir, d'herbes et de viande rôtie.





Gibier et viandes marinées

  **ANJOU, Le fief noir, Le rêveur 2020/2022 Frs 32.-**
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon

- Splendide ! Puissant, structuré, un élevage d'une grande subtilité, épicé. Sur une robe rouge intense avec reflets tuilés. Nez avec des arômes de fruits mûrs et des notes de clous de girofle. La bouche présente des tannins veloutés et une finale longue et onctueuse.
- 2020/2022 Deux millésimes solaires un comparatif permet de voir l'évolution du vin. J'ai pu avoir encore un peu de 2020 mais stock limité.

  **CHÂTEAUNEUF-du-PAPE, Usseglio, Cuvée tradition 2023 Frs 42.-**
80 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 6 % Syrah, 3 % Cinsault, 1 % Counoise

- Concentration, élégance et finesse
- Au nez, des fruits rouges et noirs, fleurs séchées. Une Attaque puissante, ronde, aux tannins soyeux. bouche sur les épices, les fruits noirs et le cacao. Longue finale épicée. Eblouissez vos convives. 93/100 Vinous 93/100JB

  **CAHORS, Château du Cèdre, Le Cèdre 2022 Frs 45.-**
Malbec

- 24 mois dans le bois, puis encore plusieurs mois dans du béton pour assagir ce malbec radieux. Une stature imposante, avec une tension rare. Le raffinement du toucher de bouche rend la dégustation savoureuse, tout comme les tanins veloutés. 95/100 RVF

NUITS SAINT GEORGES, François Feuillet 2019 Frs 66.- *Pinot noir*

- Sur le prestigieux site de La Charmotte, situé dans la partie nord de Nuits-Saint-Georges, à la frontière avec Vosne-Romanée.
- 2019 a été marqué par un printemps plutôt frais suivi d'un été chaud, qui a conduit à une maturation lente et uniforme des raisins.



Chocolat



CAHORS, Château du Cèdre, Sweet Malbec 2018 (50cl) Frs 28.50

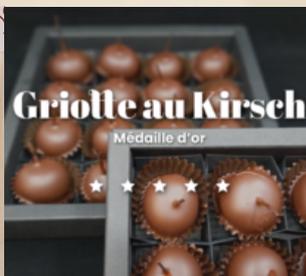
Malbec

- Cousin du Porto vintage, un très bel équilibre entre le fruit (cassis, mûre...), un côté thé noir, l'acidité et le sucre résiduel..
- Un vrai délice sur des fromages bleus ou un dessert au chocolat.



Boulangerie - Pâtisserie - confiserie Dubey Grandjean à Romont

- Flûtes **Frs 9.50**
- Boîte 9 chocolats **Frs 20.50**
- écureuil 180gr **Frs 18.-**
- 2 Florentins grande pièce (7cm diam) **Frs 12.-**
- Boîte de florentins **Frs 24.-**
- Griottes au kirsch **Frs 14.-**
- Mini panettone 4 parts **Frs 14.-**



Bon de commande

Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

..

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Commande:



Merci